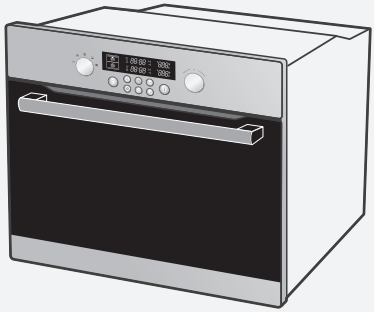
SAMSUNG

Istruzioni per l'installazione e l'uso

Forno a incasso



BT62CDBSTL

Manuale dell'utente

Sommario

Uso del manuale **2**

Istruzioni di sicurezza **2**
- Sicurezza elettrica 2
- Sicurezza durante il funzionamento 3

Istruzioni per lo smaltimento. **3**

Installazione del forno **4**
- Istruzioni di sicurezza per l'installatore. 4
- Installazione in un telaio basso 4
- Collegamento alla rete elettrica 5
- Installazione in un telaio alto 6

Parti e funzioni **7**
- Forno. 7
- Comandi del forno 8
- Funzioni speciali 8
- Accessori. 9
- Uso degli accessori 10
- Arresto di sicurezza 10
- Ventola di raffreddamento 10

Prima dell'uso **11**
- Regolazione dell'orologio 11
- Pulizia iniziale 12
- Funzioni del forno 13
- Piatti di prova 20

Uso del forno **21**
- Impostazione della modalità divisore 21
- Impostazione della temperatura del forno 25
- Spegnimento del forno 26
- Ora finale. 26
- Tempo di cottura 28
- Avvio ritardato 30
- Timer 32
- Accensione / spegnimento della lampadina del forno 32
- Funzione di sicurezza dei bambini 33
- Disattivazione dei segnali acustici 33

Pulizia e manutenzione **34**
- Pulizia a vapore 34
- Superficie con smalto catalitico 37
- Pulizia dello sportello del forno 38
- Guide laterali 41
- Sostituzione della lampadina 44

Garanzia e assistenza **45**
- Domande frequenti e risoluzione dei problemi. 45

Dati tecnici **47**

Uso del manuale

IT

Grazie per aver scelto un forno SAMSUNG a incasso.
Il Manuale dell'utente contiene informazioni importanti sulla sicurezza e istruzioni utili per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
Leggere attentamente il Manuale dell'utente prima di utilizzare il forno e conservarlo come riferimento futuro.
Nel testo vengono utilizzati i seguenti simboli.

Importante

Nota

Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.
L'installatore è responsabile del collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica in base alle normative relative alla sicurezza.

Sicurezza elettrica

Se il forno ha subito danni durante il trasporto, non collegarlo.

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da un **elettricista qualificato**.
- In caso di guasto o danno all'apparecchio, non tentare di metterlo in funzione.
- **Le riparazioni** devono essere effettuate esclusivamente da un **tecnico qualificato**. Una riparazione errata può causare notevoli danni all'utente e ad altre persone. Se il forno necessita di riparazione, contattare un centro assistenza SAMSUNG o il rivenditore.
- Se il cavo di alimentazione è difettoso, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un rivenditore autorizzato.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto con il forno.
- Il forno deve essere collegato alla rete elettrica mediante un fusibile o un interruttore di sicurezza approvato. Non utilizzare mai prese multiple o prolunghe.
- La piastra riportante la tensione dell'apparecchio si trova a destra dello sportello.
- Prima di effettuare operazioni di riparazione o pulizia, scollegare l'alimentazione dell'apparecchio.
- Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

ATTENZIONE

Prima di sostituire la lampadina del forno, disattivare l'alimentazione dell'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Durante il funzionamento del forno, le superfici interne diventano roventi.

Istruzioni di sicurezza (continua)

IT

Sicurezza durante il funzionamento

- Il forno è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Durante l'uso, le superfici interne del forno diventano sufficientemente calde da provocare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldati o le superfici interne del forno finché non si sono raffreddati.
- Non riporre materiali infiammabili nel forno.
- Se l'apparecchio viene fatto funzionare a una temperatura elevata per un lungo periodo di tempo, le superfici del forno diventano calde.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura, poiché possono fuoriuscire rapidamente aria calda e vapore.
- Se si cuociono piatti contenenti alcool, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.
- Per la sicurezza dell'utente si consiglia di non utilizzare per la pulizia del forno apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.
- Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cucinati sulla griglia. Se si usa il vassoio di cottura, potrebbe deformarsi a causa della grande variazione di temperatura.
- Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. Si potrebbe danneggiare la superficie smaltata.
- Durante la cottura lo sportello del forno deve rimanere chiuso.
- Fare attenzione se si apre lo sportello prima della fine della pulizia a vapore; l'acqua sul fondo è bollente.
- Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi vassoi di cottura o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.
- Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili. Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.
- Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o disabili senza un'adeguata supervisione da parte di un adulto responsabile, che garantisca l'uso dell'apparecchio in sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Istruzioni per lo smaltimento

Smaltimento del materiale di imballaggio

- Il materiale usato per imballare l'apparecchio e riciclabile.
- Smaltire i materiali di imballaggio nei contenitori appropriati presso il locale impianto di smaltimento rifiuti.

Smaltimento dei vecchi apparecchi

ATTENZIONE

Prima di smaltire i vecchi apparecchi, renderli inutilizzabili in modo che non possano diventare fonte di pericolo.

Per farlo, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale e rimuovere la spina.

Per la salvaguardia dell'ambiente, è importante che lo smaltimento dei vecchi apparecchi avvenga in modo corretto.

- L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici.
- Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.

Installazione del forno

IT

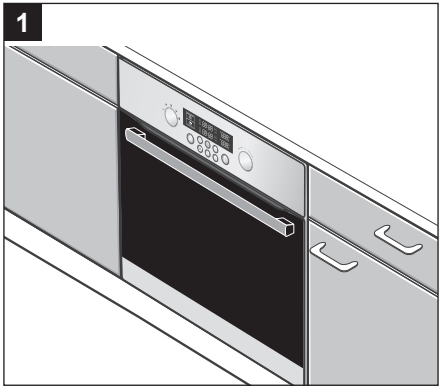
☛ L'installazione elettrica dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.
Il forno deve essere installato in base alle istruzioni fornite.
Rimuovere dallo sportello la pellicola protettiva in vinile solo al termine dell'installazione.
Rimuovere il nastro protettivo dalle superfici interne del forno solo al termine dell'installazione.

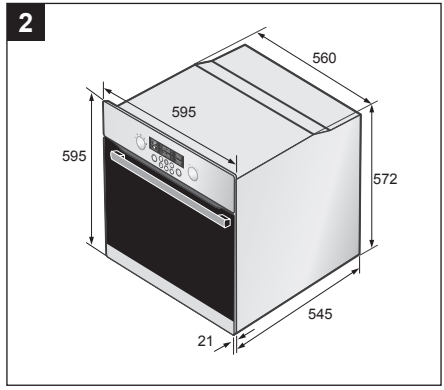
Istruzioni di sicurezza per l'installatore

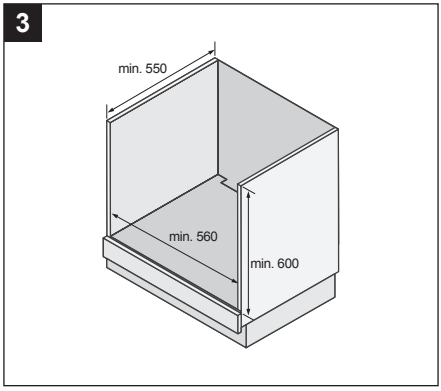
- L'installazione deve garantire la protezione contro l'esposizione a parti sotto tensione.
- La cucina in cui viene montato l'apparecchio deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

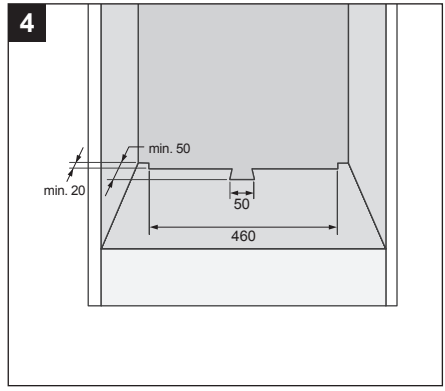
Installazione in un telaio basso

- Osservare i requisiti minimi di tolleranza.
- Fissare il forno in posizione mediante le viti su entrambi i lati.





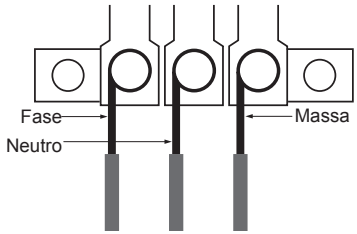




IT

5

Collegamento del forno all'alimentazione elettrica (H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Collegamento alla rete elettrica

I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista in base alle indicazioni riportate sulla piastra fissata sul retro dell'apparecchio; l'elettricista deve inoltre garantire che l'apparecchio è stato collegato in base alle istruzioni di montaggio e alle normative locali.

Se l'apparecchio non è collegato alla rete elettrica mediante una spina, per soddisfare i requisiti di sicurezza è necessario installare un interruttore onnipolare (con apertura tra i contatti di almeno 3 mm) sul lato rete.

- Quando si collega l'alimentazione, le parti elettroniche del forno vengono inizializzate; questa procedura provoca l'interruzione dell'illuminazione per alcuni secondi. Il cavo elettrico (H05 RR-F o H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) deve essere abbastanza lungo da poter essere collegato al forno incassato appoggiato sul pavimento davanti al telaio.

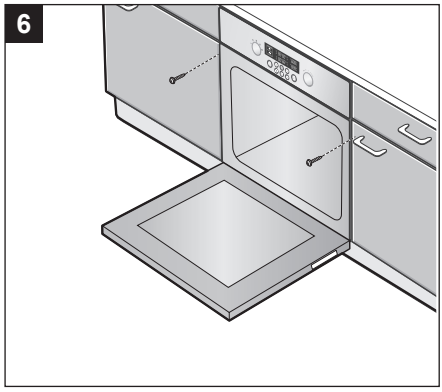
  Aprire il coperchio posteriore del forno sul fondo (usando un cacciavite piatto) e svitare completamente la vite di connessione e il morsetto serrafilo prima di montare i cavi di collegamento nei terminali appropriati.

Il cavo di collegamento a massa deve essere collegato al terminale (⏚) del forno.

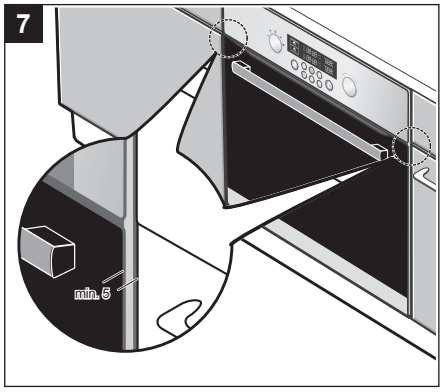
Se il forno è collegato alla rete elettrica mediante una spina, questa deve rimanere accessibile anche dopo che il forno è stato montato.

La Società non si assume alcuna responsabilità in caso di incidente causato da una mancata o errata messa a terra.

6



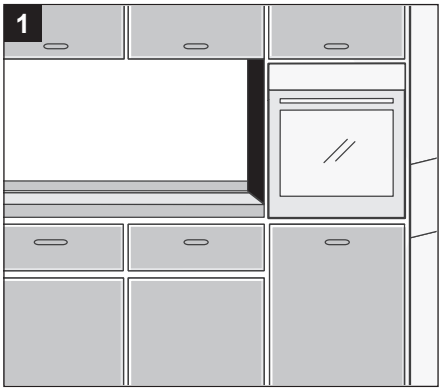
7



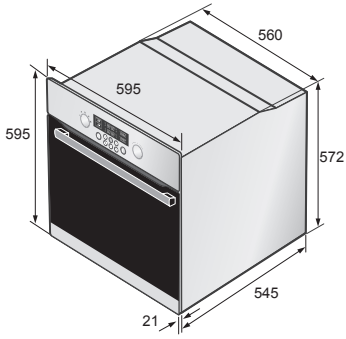
Installazione in un telaio alto

- Osservare i requisiti minimi di tolleranza.
- Il forno deve essere inserito in posizione con l'angolo di allineamento corretto.

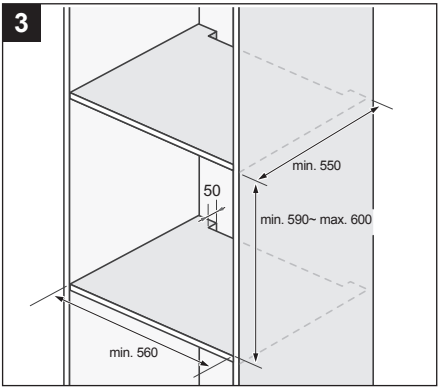
1



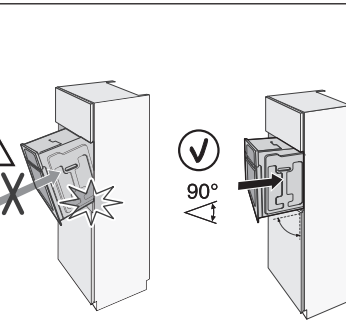
2



3

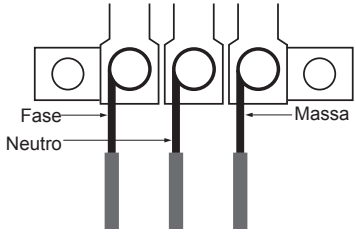


4



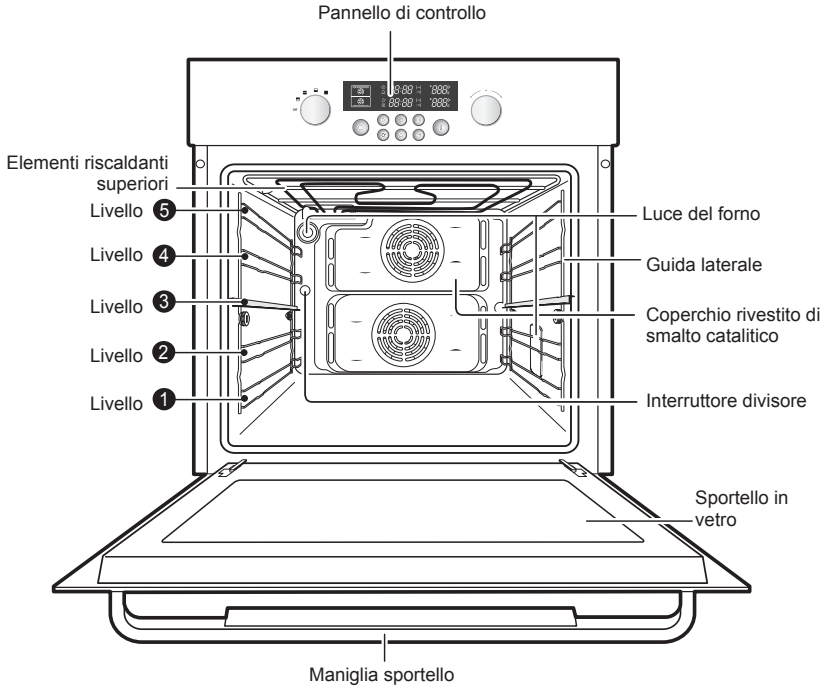
5

Collegamento del forno all'alimentazione elettrica (H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



IT

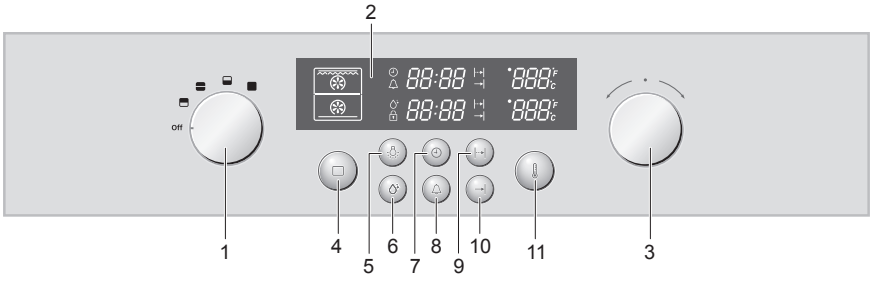
Forno



✉ I livelli dei vassoi sono numerati dal basso verso l'alto.
I livelli 4 e 5 vengono utilizzati principalmente per la funzione grill.
Per determinare i livelli appropriati dei vassoi per le varie ricette, vedere le istruzioni per la cottura fornite in questo manuale.

IT

Comandi del forno



1. Manopola Selezione divisore
2. Display
3. Manopola Ora/temp
4. Tasto Forno
5. Tasto Lampadina
6. Tasto Pulizia a vapore
7. Tasto Orologio
8. Tasto Timer
9. Tasto Tempo cottura
10. Tasto Fine cottura
11. Tasto Temperatura

✉ La **manopola Selezione divisore** e la **manopola Ora/temp** sono a comparsa. Per attivarle è sufficiente premerle.

Funzioni speciali

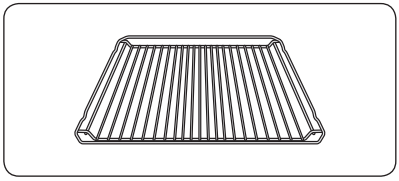
Il forno offre le seguenti funzioni speciali.

- Modalità divisore: Inserendo il divisore è possibile effettuare la cottura indipendente in due parti separate del forno, aumentando l'efficienza energetica e la comodità d'uso.
- Pulizia a vapore: La funzione di pulizia a vapore automatica del forno sfrutta la potenza del vapore per eliminare in tutta sicurezza grasso e sporco dalle parti interne del forno.

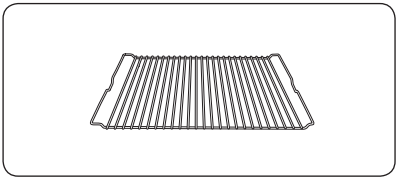
Parti e funzioni (continua)

Accessori

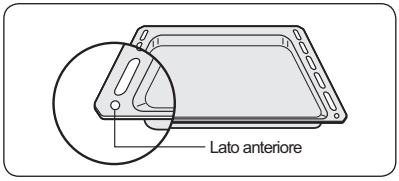
In dotazione sono forniti i seguenti accessori.



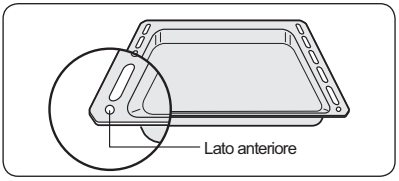
1 **Griglia**, per piatti, teglie e vassoi per arrostire e grigliare.



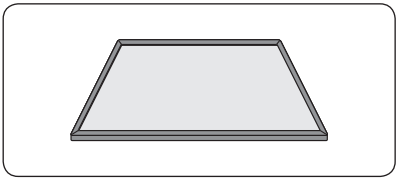
2 **Piastra** , per arrostire.



3 **Vassoio di cottura**, per torte e biscotti.

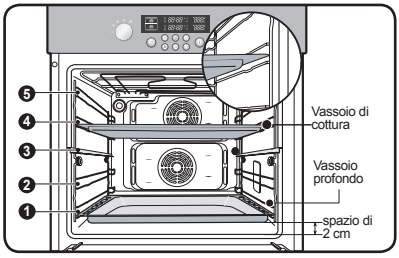


4 **Vassoio profondo**, per arrostire o raccogliere i liquidi della carne o il grasso.



5 **Divisore**, per cottura superiore, inferiore e doppia. Da utilizzare inserendolo al livello 3. Sul pannello posteriore dello scomparto per la cottura vi è un interruttore per il rilevamento del divisore. Spingerlo fino in fondo.

IT



Il vassoio di cottura, il vassoio profondo e la griglia devono essere inseriti correttamente nelle guide laterali.

Quando si tolgono i cibi dal forno, fare attenzione a utensili e superfici roventi.

Esempio: Livello 1: Vassoio profondo
Livello 4: Vassoio di cottura

✉ Quando si usano il vassoio profondo o il vassoio di cottura per raccogliere i liquidi dei cibi, verificare che siano infilati correttamente nelle guide laterali. Se questi accessori vengono a contatto con il fondo del forno possono danneggiare lo smalto della superficie. Tra vassoi e vassoi profondi collocati al livello 1 e la superficie del fondo del forno devono esserci almeno 2 cm.

Uso degli accessori

Divisore, griglia, vassoio di cottura e vassoio profondo

Posizionamento del divisore

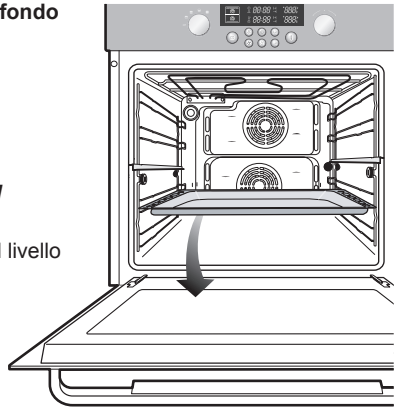
Inserire il divisore al livello 3 del forno.

Posizionamento della griglia

Inserire la griglia al livello desiderato.

Posizionamento del vassoio di cottura o del vassoio profondo

Inserire il vassoio di cottura e/o il vassoio profondo al livello desiderato.



ATTENZIONE

Per cuocere in modalità inferiore, superiore o cottura doppia, è necessario inserire il divisore.

Arresto di sicurezza

- Se non viene immesso un tempo di cottura, il forno si spegne una volta trascorsi i seguenti periodi di tempo.

Tempi di spegnimento per le varie impostazioni della temperatura

Inferiore a 105°C	16 ore
da 105°C a 240°C	8 ore
da 245°C a 300°C	4 ore

- Il circuito elettrico del forno è dotato di un sistema termico di spegnimento. Se il forno raggiunge temperature troppo elevate, per un certo periodo di tempo il sistema interrompe l'alimentazione elettrica agli elementi riscaldanti.

Ventola di raffreddamento

Durante la cottura, è normale che la ventola emetta aria calda dal lato anteriore del forno.

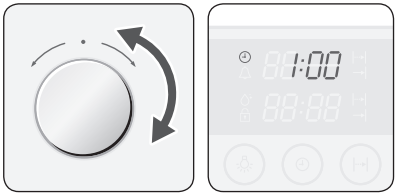
- La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo che il forno è stato spento. Si arresta quando la temperatura del telaio interno è scesa a 60°C o dopo 22 minuti.

IT

Regolazione dell'orologio

Quando il forno viene acceso per la prima volta, il display del pannello di controllo si illumina per breve tempo. Dopo 3 secondi, sul display iniziano a lampeggiare l'icona di un orologio e 12:00. Il forno non può essere utilizzato finché non è stato impostato l'orologio.

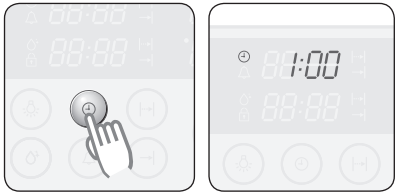
1 Non è possibile utilizzare il forno finché non viene impostato l'orologio. "🕘" e "12:00" lampeggiano sul display quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta. Premere il **tasto Orologio**. "🕘" e "12: " lampeggiano.



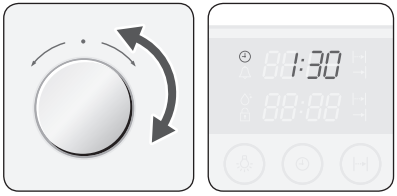
2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare l'ora.

Esempio: Per impostare 1:30

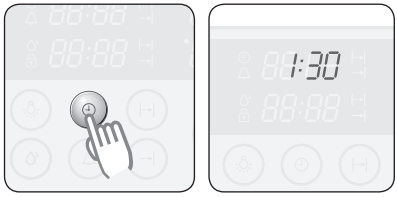
Attendere circa 10 secondi. L'orologio smette di lampeggiare e visualizza l'ora impostata.



3 Premere il **tasto Orologio**. "🕘" e " :00" lampeggiano.



4 Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare i minuti. "🕘" lampeggia.



5 Premere il **tasto Orologio** per terminare l'impostazione dell'orologio o attendere circa 10 secondi. "🕘" scompare e "30" smette di lampeggiare. Il display mostra l'ora. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.

IT

Pulizia iniziale

Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire accuratamente il forno.

☛ Non utilizzare materiali appuntiti o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie del forno. Per i forni con pannelli anteriori smaltati, usare i detergenti disponibili sul mercato.

Per pulire il forno

1. Aprire lo sportello. La luce del forno si accende.
2. Pulire tutti i vassoi, gli accessori e le guide laterali con acqua calda o detergente liquido e asciugarli con un panno morbido pulito.
3. Pulire l'interno del forno nello stesso modo.
4. Pulire il pannello anteriore del forno con un panno umido.

Controllare che l'orologio sia impostato correttamente. Prima di utilizzare il forno, togliere gli accessori e lasciarlo acceso sull'impostazione convezione a 200°C per 1 ora. Si sentirà un odore particolare; ciò è normale, ma durante tale periodo assicurarsi che in cucina vi sia una buona ventilazione.

IT

Funzioni del forno

Le caratteristiche del forno includono le seguenti funzioni

1. Tradizionale

Temperatura consigliata: 200°C

La funzione tradizionale è ideale per cuocere e arrostire cibi disposti su un solo ripiano. Per mantenere la temperatura del forno, funzionano sia gli elementi riscaldanti superiori che quelli inferiori.

Nella modalità tradizionale, si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Lasagne surgelate (500-1000 g)	3	Griglia	180-200	40-50
Pesce intero (ad es. orata) (300-1000 g) 3-4 incisioni su ciascun lato VERSARE OLIO	3	Piastra + vassoio profondo	240	15-20
Filetti di pesce (500-1000 g) 3-4 incisioni su ciascun lato VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	200	13-20
Cotolette surgelate (350-1000 g) carne trita e con ripieno di prosciutto, formaggio o funghi VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	200	25-35
Hamburger di carne surgelati, carote, barbabietole o patate (350-1000 g) VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	200	20-30
Cotolette di maiale con osso (500-1000 g) CONDIRE CON OLIO, SALE E PEPE	3/2	Piastra / vassoio profondo	200	40-50
Patate al forno (tagliate a metà) (500-1000 g)	3	Vassoio di cottura	180-200	30-45
Polpettone di carne surgelato con ripieno di funghi (500-1000 g) VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	180-200	40-50
Pan di spagna (250-500 g)	2	Griglia	160-180	20-30
Torta marmorizzata (500-1000 g)	2	Griglia	170-190	40-50
Torta lievitata sul vassoio con frutta e granella (1000-1500 g)	2	Vassoio di cottura	160-180	25-35
Muffin (500-800 g)	2	Griglia	190-200	25-30

IT

2. Riscaldamento superiore + convezione

Temperatura consigliata: 190°C

L'elemento riscaldante superiore è in funzione e la ventola fa circolare continuamente l'aria calda.

Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità riscaldamento superiore + convezione

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Maiale con osso (1000 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	3	Piastra + vassoio profondo	180-200	50-65
Spalla di maiale avvolta in foglio di alluminio (1000-1500 g) MARINARE	2	Vassoio di cottura	180-230	80-120
Pollo intero (800-1300 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	2	Piastra + vassoio profondo	190-200	45-65
Bistecche di carne o tranci di pesce (400-800 g) CONDIRE CON OLIO, SALE E PEPE	3	Piastra + vassoio profondo	180-200	15-35
Pezzi di pollo (500-1000 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	4	Piastra + vassoio profondo	200-220	25-35
Pesce arrosto (500-1000 g) usare un recipiente adatto alla cottura in forno SPENNELLARE CON OLIO	2	Griglia	180-200	30-40
Roast beef (800-1200 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	2	Piastra + vassoio profondo Aggiungere 1 tazza d'acqua	200-220	45-60
Petto d'anatra (300-500 g)	4	Piastra + vassoio profondo Aggiungere 1 tazza d'acqua	180-200	25-35

3. **Convezione**

Temperatura consigliata: 170°C

Questa funzione cuoce cibi collocati al massimo su tre livelli ed è adatta anche per arrostire. La cottura viene raggiunta grazie all'elemento riscaldante sulla parete posteriore e alla ventola che distribuisce il calore.

Nella modalità convezione, si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Costata d'agnello (350-700 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	3	Piastra + vassoio profondo	190-200	40-50
Banane al forno (3-5 pezzi): tagliare la parte superiore con un coltello, aggiungere 10-15 g di cioccolato, 5-10 g di noci sminuzzate, versarvi acqua zuccherata, avvolgerle in un foglio di alluminio.	3	Griglia	220-240	15-25
Mele al forno 5-8 pezzi di 150-200 g cad. Togliere il torsolo e farcire con uvetta e marmellata. Utilizzare un recipiente adatto alla cottura in forno.	3	Griglia	200-220	15-25
Hamburger di carne trita (300-600 g) VERSARE L'OLIO	3	Vassoio di cottura	190-200	18-25
Polpettone di carne trita con ripieno "alla russa" (500-1000 g) SPENNELLARE CON OLIO	3	Vassoio di cottura	180-200	50-65
Crocchette surgelate (500-1000 g)	2	Vassoio di cottura	180-200	25-35
Patatine al forno surgelate (300-700 g)	2	Vassoio di cottura	180-200	20-30
Pizza surgelata (300-1000 g)	2	Griglia	200-220	15-25
Torta di mele e mandorle (500-1000 g)	2	Griglia	170-190	35-45
Croissant freschi (200-400 g) (pronti da cuocere)	3	Vassoio di cottura	180-200	15-25

IT

4. Grill grande

Temperatura consigliata: 240°C

La funzione grill grande cuoce alla griglia grandi quantità di cibi piatti, come bistecche, cotolette e pesce. E' adatta anche per tostare. In questa modalità funzionano sia l'elemento riscaldante superiore, sia il grill.

Nella modalità grill grande, si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Salsicce (sottili) 5-10 pezzi	4	Piastra + vassoio profondo	220	5-8 girare 5-8
Salsicce (sottili) 8-12 pezzi	4	Piastra + vassoio profondo	220	4-6 girare 4-6
Toast 5-10 pezzi	5	Griglia	240	1-2 girare 1-2
Toast al formaggio 4-6 pezzi	4	Piastra + vassoio di cottura	200	4-8
Pancake surgelato con ripieno "alla russa" (200- 500 g)	3	Vassoio di cottura	200	20-30
Bistecche (400-800 g)	4	Piastra + vassoio profondo	240	8-10 girare 5-7

5. Grill piccolo

Temperatura consigliata: 240°C

Questa impostazione serve per cuocere alla griglia quantità più piccole di cibi piatti, come bistecche, cotolette, pesce e toast, collocati al centro del vassoio. Funziona solo l'elemento riscaldante superiore.

Nella modalità grill piccolo, si consiglia di preriscaldare il forno.

Collocare il cibo al centro dell'accessorio.

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Camembert al forno surgelato (2-4 pezzi di 75 g cad.) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3	Griglia	200	10-12
Baguette surgelate imbottite (pomodoro-mozzarella o prosciutto-formaggio)	3	Piastra + vassoio di cottura	200	15-20
Bastoncini di pesce surgelati (300-700 g) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo) VERSARE OLIO	3	Piastra + vassoio di cottura	200	15-25
Hamburger di pesce surgelati (300-600 g) METTERE NEL FORNO FREDDO, VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	180-200	20-35
Pizza surgelata (300-500 g) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3	Piastra + vassoio di cottura	180-200	23-30

IT

6. Riscaldamento inferiore + convezione

Temperatura consigliata: 190°C

La modalità riscaldamento inferiore + convezione è adatta a ricette che richiedono un ripieno morbido e una base croccante, ad esempio pizze, quiche lorraine, torte alla frutta "alla tedesca" e torte al formaggio.

Nella modalità riscaldamento inferiore + convezione si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Torta di mele lievitata surgelata (350-700 g)	3	Griglia	180-200	15-20
Tortine di pasta sfoglia farcite surgelate (300-600 g) SPENNELLARE CON TUORLO D'UOVO E METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3	Vassoio di cottura	180-200	20-25
Polpette di carne con salsa (250-500 g) usare un recipiente adatto alla cottura in forno	3	Griglia	180-200	25-35
Ventagli di pasta sfoglia (500-1000 g) SPENNELLARE CON TUORLO D'UOVO	3	Vassoio di cottura	180	15-23
Cannelloni con salsa (250-500 g) usare un recipiente adatto alla cottura in forno	3	Griglia	180	22-30
Tortine farcite lievitate (600-1000 g) SPENNELLARE CON TUORLO D'UOVO	3	Vassoio di cottura	180-200	20-30
Pizza fatta in casa (500-1000 g)	2	Vassoio di cottura	200-220	15-25
Pane fatto in casa (700-900 g)	2	Griglia	170-180	45-55

7. Cottura doppia

Utilizzando questa modalità, si possono cuocere nel forno due cibi diversi. Quando si esegue la cottura negli scomparti superiore e inferiore, si possono utilizzare temperature, modalità e tempi di cottura diversi. Per esempio, è possibile grigliare bistecche e cuocere contemporaneamente un gratin. Utilizzando il divisore, è possibile cuocere il gratin nella parte inferiore del forno e le bistecche nella parte superiore.

Inserire sempre il divisore al livello vassoio 3 prima di iniziare la cottura.

Consiglio 1: Cottura a diverse temperature

Scomparto	Alimenti	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temperatura (°C)	Accessorio	Tempo (min)
SUPERIORE	**Pizza surgelata (300-400 g)**	4	Convezione	200 - 220	Griglia	15 - 25
INFERIORE	**Torta marmorizzata (500-700 g)**	1	Convezione	160 - 180	Vassoio di cottura	50 - 60

Avvertenza: Mettere il cibo nel forno freddo

Consiglio 2: Cottura con diverse modalità

Scomparto	Alimenti	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temperatura (°C)	Accessorio	Tempo (min)
SUPERIORE	**Pezzi di pollo (400-600 g)**	4	Riscaldamento superiore + convezione	200 - 220	Piastra + vassoio profondo	25 - 35
INFERIORE	**Gratin di patate (500-1000 g)**	1	Convezione	160 - 180	Griglia	30 - 40

Avvertenza: Mettere il cibo nel forno freddo

IT

Piatti di prova

In base allo standard EN 60350

1. Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temp. °C	Tempo di cottura min
Torte piccole	Vassoio di cottura	3	Tradizionale	160-180	15-25
	Vassoio profondo + vassoio di cottura	1+4	Convezione	150-170	20-30
Pan di spagna senza grassi	Recipiente da forno sulla griglia (antiaderente, ø 26 cm)	2	Tradizionale	160-180	20-30
Torta di mele	Griglia + vassoio di cottura + 2 teglie apribili (antiaderenti, ø 20 cm)	1+3	Convezione	170-190	80-100
	Griglia + 2 teglie apribili (antiaderenti, ø 20 cm)	1 Posizionata in diagonale	Tradizionale	170-190	70-80

2. Grigliatura

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti con la funzione grill grande.

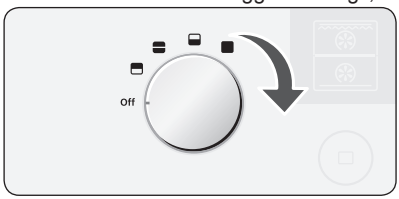
Utilizzare questa funzione impostando la temperatura massima di 300°C.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temp. °C	Tempo di cottura min
Toast di pane bianco	Griglia	5	Grill grande	300	1° 1-2 2° 1-1 1/2
Hamburger di manzo	Piastra + vassoio profondo (per raccogliere eventuali perdite)	4	Grill grande	300	1° 7-10 2° 6-9

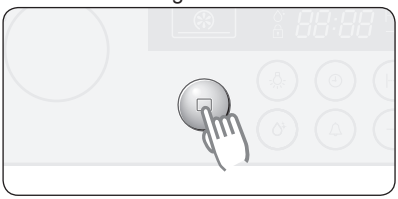
IT

Impostazione della modalità divisore

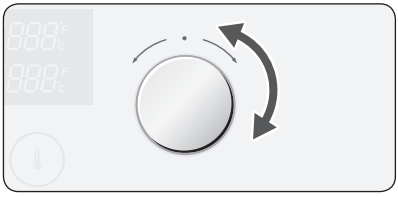
Per le modalità superiore, inferiore e cottura doppia, inserire il divisore con la **manopola Selezione divisore** in posizione “OFF”. Per la modalità cottura singola, rimuovere il divisore nella posizione “OFF”. Ruotare quindi la **manopola Selezione divisore** per selezionare la modalità desiderata. Per maggiori dettagli, vedere la tabella che segue.



1 Ruotare la **manopola Selezione divisore** per selezionare la partizione desiderata.



2 Premere il **tasto Forno**.



3 Ruotare la **manopola Ora/temp** per selezionare la funzione del forno desiderata. Se dopo 3 secondi non vi sono altre regolazioni, il forno si accende automaticamente nella funzione e nella modalità selezionate.

Modalità divisore	Simbolo	Funzioni del forno	Inserimento divisore	Informazioni sull’uso
Spento	Off			
Modalità superiore		**1.** Convezione **2.** Riscaldamento superiore + convezione **3.** Grill grande	SI’	Questa modalità consente di risparmiare tempo ed energia quando si cuociono piccole quantità di cibo.
Cottura doppia		Funzione di partizione superiore e inferiore	SI’	Si possono cuocere due piatti contemporaneamente a due diverse temperature.
Modalità inferiore		**1.** Convezione **2.** Riscaldamento inferiore + convezione	SI’	Questa modalità consente di risparmiare tempo ed energia quando si cuociono piccole quantità di cibo.
Cottura singola		**1.** Convezione **2.** Riscaldamento superiore + convezione **3.** Tradizionale **4.** Grill grande **5.** Grill piccolo **6.** Riscaldamento inferiore + convezione	NO	

IT

Modalità superiore

Funziona solo l'elemento riscaldante superiore. Inserire il divisore.

Convezione

Riscaldamento superiore + convezione

Grill grande

Modalità inferiore

Funziona solo l'elemento riscaldante inferiore. Inserire il divisore.

Convezione

Riscaldamento inferiore + convezione

Cottura doppia

Le modalità superiore e inferiore funzionano contemporaneamente. E' possibile impostare quale modalità deve attivarsi per prima. Quando è terminata la cottura di uno dei piatti nella modalità cottura doppia e si desidera modificare il tempo di cottura o la temperatura dell'altra partizione, ruotare la **manopola Selezione divisore** per selezionare la modalità (superiore o inferiore) con cui si desidera continuare. Inserire il divisore.

Cottura doppia 1: La modalità superiore inizia a funzionare per prima. Se si preme il **tasto Forno** o se sono passati 15 secondi da quando è stata impostata la modalità superiore e non vi sono stati ulteriori cambiamenti, il forno avvia la modalità inferiore.

Convezione

Riscaldamento superiore + convezione

Grill grande

Cottura doppia 2: Quando viene avviata la modalità superiore, se si preme il **tasto Forno** o se sono passati 15 secondi e non vi sono stati ulteriori cambiamenti, il forno passa alla modalità inferiore. Le modalità superiore e inferiore funzionano contemporaneamente.

Convezione

Riscaldamento inferiore + convezione

IT

Cottura singola

Convezione

Riscaldamento superiore + convezione

Tradizionale

Grill grande

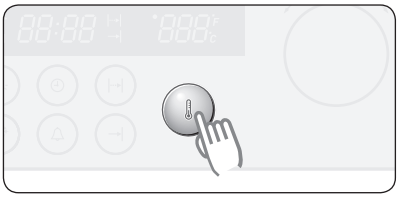
Grill piccolo

Riscaldamento inferiore + convezione

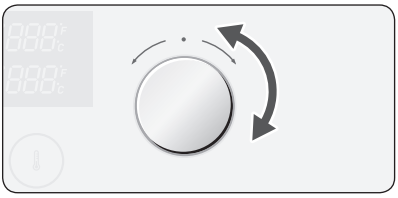
IT

Impostazione della temperatura del forno

In modalità cottura singola, superiore e inferiore



1 Premere il **tasto Temperatura**.

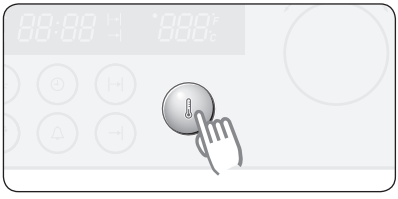


2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per regolare la temperatura con incrementi di 5°C.

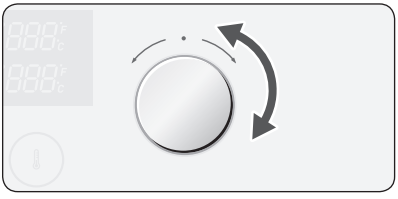
Cottura singola (grill grande e piccolo)	40°C – 250°C (40°C – 300°C)
Modalità superiore	40°C – 250°C
Modalità inferiore	40°C – 250°C

✉ La temperatura può essere regolata durante la cottura.
Durante il processo di cottura, gli elementi riscaldanti superiori e inferiori vengono attivati e disattivati, in modo da regolare e mantenere la temperatura.

Cottura doppia



1 Premere il **tasto Temperatura** (modalità superiore).
Premere due volte il **tasto Temperatura** (modalità inferiore).



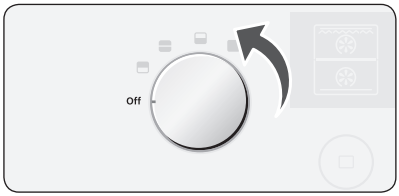
2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per regolare la temperatura con incrementi di 5°C.

Modalità superiore (Grill grande)	160°C – 250°C (200°C – 250°C)
Modalità inferiore	160°C – 250°C

✉ La temperatura può essere regolata durante la cottura.

IT

Spegnimento del forno

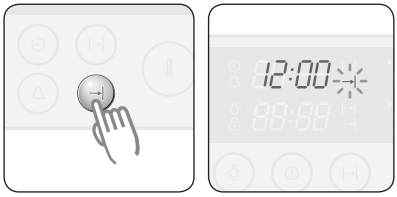


Per spegnere il forno, ruotare la **manopola Selezione divisore** in posizione "**Off**".

Ora finale

Si può impostare l'ora finale durante la cottura.

In modalità cottura singola, superiore e inferiore



1 Premere il **tasto Ora finale**.
Esempio: L'ora corrente è 12:00

2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per selezionare l'ora finale desiderata.

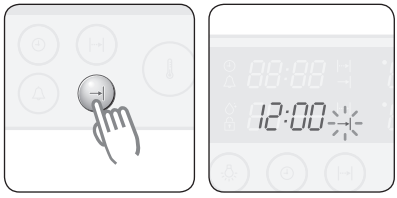
3 Premere il **tasto Ora finale**.
Il forno funziona automaticamente con l'ora finale selezionata, a meno che non si prema entro 5 secondi il **tasto Ora finale**.

✉ Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare l'ora finale impostata in precedenza con la **manopola Ora/temp**.

IT

Cottura doppia

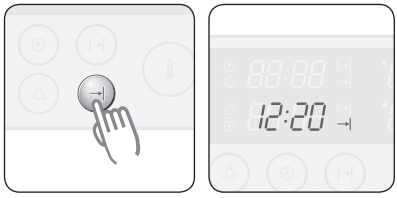
E' possibile selezionare l'ora finale per le modalità superiore e inferiore utilizzando il **tasto Ora finale** e la **manopola Ora/temp**.



1 Premere due volte il **tasto Ora finale** (modalità inferiore).

Esempio: L'ora corrente è 12:00

2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per selezionare l'ora finale desiderata.



3 Premere il **tasto Ora finale**.
Il forno funziona con l'ora finale selezionata, a meno che non si prema entro 5 secondi il **tasto Ora finale**.

✉ Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare l'ora finale impostata in precedenza con la **manopola Ora/temp**.

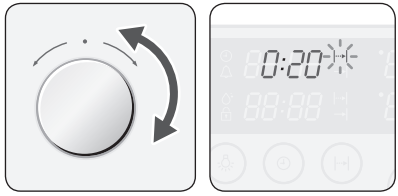
IT

Tempo di cottura

Il tempo di cottura può essere impostato durante la cottura.

In modalità cottura singola, superiore e inferiore

1 Premere il **tasto Tempo cottura**.



2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare il tempo di cottura desiderato.

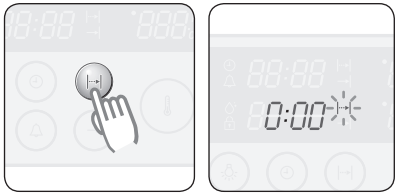
3 Premere il **tasto Tempo cottura**. Il forno funziona con il tempo di cottura selezionato, a meno che non si prema entro 5 secondi il **tasto Tempo cottura**.

✉ Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare il tempo di cottura impostato in precedenza con la **manopola Ora/temp**.

IT

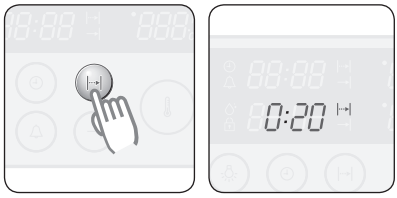
Cottura doppia

E' possibile selezionare i tempi di cottura per le modalità superiore e inferiore utilizzando il **tasto Tempo cottura** e la **manopola Ora/temp**.



1 Premere due volte il **tasto Tempo cottura** (modalità inferiore).

2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare il tempo di cottura desiderato.



3 Premere il **tasto Tempo cottura**. Il forno funziona con il tempo di cottura selezionato, a meno che non si prema entro 5 secondi il **tasto Tempo cottura**.

✉ Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare il tempo di cottura impostato in precedenza con la **manopola Ora/temp**.

IT

Avvio ritardato

Caso 1 - Il tempo di cottura viene immesso per primo

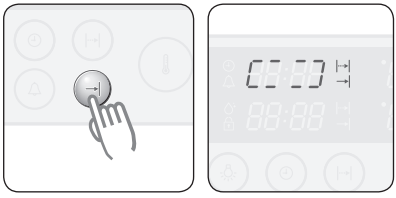
Se l'ora finale viene immessa dopo che è già stato impostato il tempo di cottura, il forno calcola il tempo di cottura e l'ora finale e, se necessario, imposta un punto di avvio ritardato.

1 Premere il **tasto Ora finale**.

Esempio: L'ora corrente è 15:00 e il tempo di cottura desiderato è 5 ore.

2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare l'ora finale.

Esempio: Si vuole cucinare per 5 ore, finendo alle 20:30.



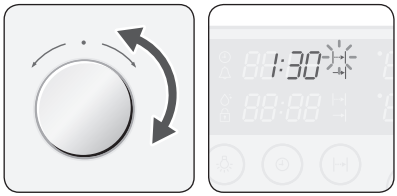
3 Premere il **tasto Ora finale**. Viene visualizzato il simbolo "Pronto" fino al punto di avvio ritardato.

IT

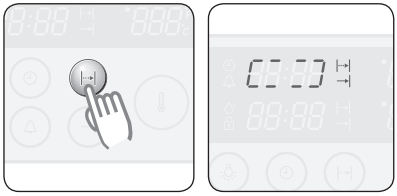
Caso 2 - L'ora finale viene immessa per prima

Se il tempo di cottura viene immesso dopo che è già stata impostata l'ora finale, il forno calcola il tempo di cottura e l'ora finale e, se necessario, imposta un punto di avvio ritardato.

1 Premere il **tasto Tempo cottura**.
Esempio: L'ora corrente è 15:00 e l'ora finale desiderata è 17:00.



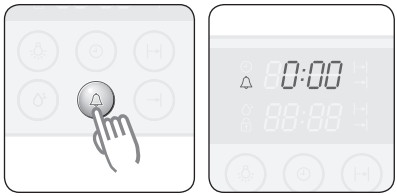
2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare il tempo di cottura.
Esempio: Si vuole cuocere per 1 ora e 30 minuti e terminare alle 17:00.



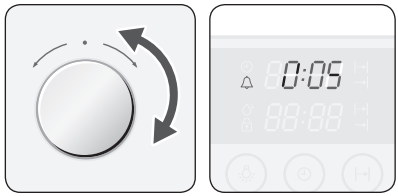
3 Premere il **tasto Tempo cottura**. Viene visualizzato il simbolo "Pronto" fino al punto di avvio ritardato.

Uso del forno (continua)

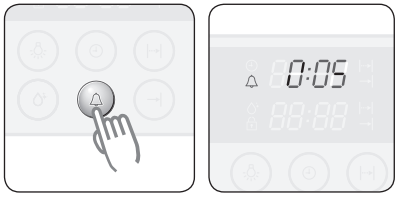
Timer



1 Premere una volta il **tasto Timer**. "🔔" lampeggia.



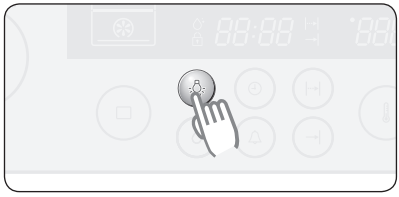
2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare il tempo desiderato.
Esempio: 5 minuti



3 Premere il **tasto Timer** per avviare il timer. Una volta trascorso il periodo di tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

✉ Tenere premuto il **tasto Timer** per 2 secondi per annullare il timer.

Accensione / spegnimento della lampadina del forno



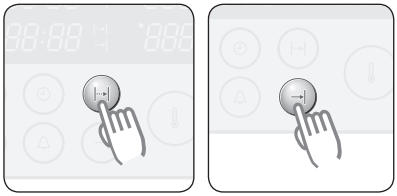
1 Premere il **tasto Lampadina**.

1° Superiore e inferiore
2° Superiore
3° Inferiore
4° Spento

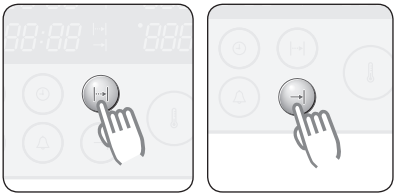
✉ La lampadina si accende e si spegne nell'ordine indicato, indipendentemente dal funzionamento del forno.

IT

Funzione di sicurezza dei bambini



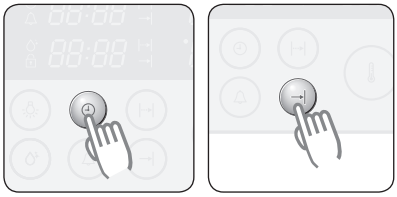
1 Premere contemporaneamente i **tasti Tempo cottura** e **Ora finale** e tenerli premuti per 3 secondi. (🔒) apparirà sul display.



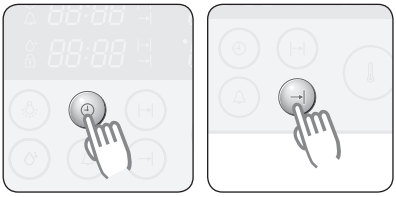
2 Premere contemporaneamente i **tasti Tempo cottura** e **Ora finale** e tenerli premuti per 3 secondi per sbloccarlo.

✉ Quando il forno è bloccato, tutti i tasti e le manopole, ad eccezione della **manopola Selezione divisore** e del tasto di sblocco, non funzionano. E' possibile attivare il blocco sia a forno acceso sia spento.

Disattivazione dei segnali acustici



1 Premere contemporaneamente i **tasti Orologio** e **Ora finale** e tenerli premuti per 3 secondi.



2 Per riattivare i segnali acustici, premere di nuovo contemporaneamente i **tasti Orologio** e **Ora finale** e tenerli premuti per 3 secondi.

IT

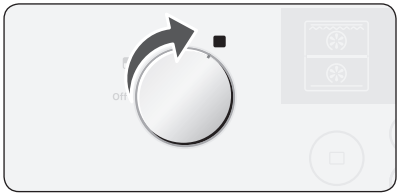
Pulizia a vapore

1 Togliere tutti gli accessori dal forno.

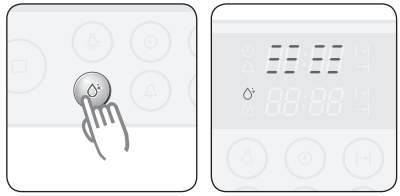
2 Versare circa 400 ml d'acqua sul fondo del forno vuoto. Utilizzaresolo acqua normale, non distillata.

3 Chiudere lo sportello del forno.

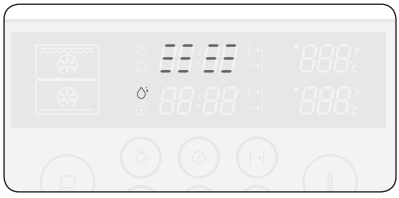
Avvertenza Il sistema di pulizia a vapore può essere attivato solo se il forno si è raffreddato completamente e ha raggiunto la temperatura ambiente. Se non funziona, attendere che il forno si raffreddi completamente.



4 Ruotare la **manopola Selezione divisore** sulla modalità cottura singola.

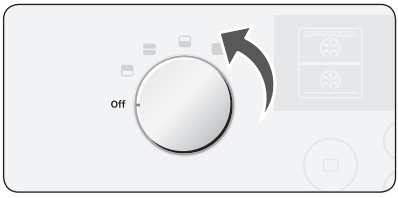


5 Premere il **tasto Pulizia a vapore**.

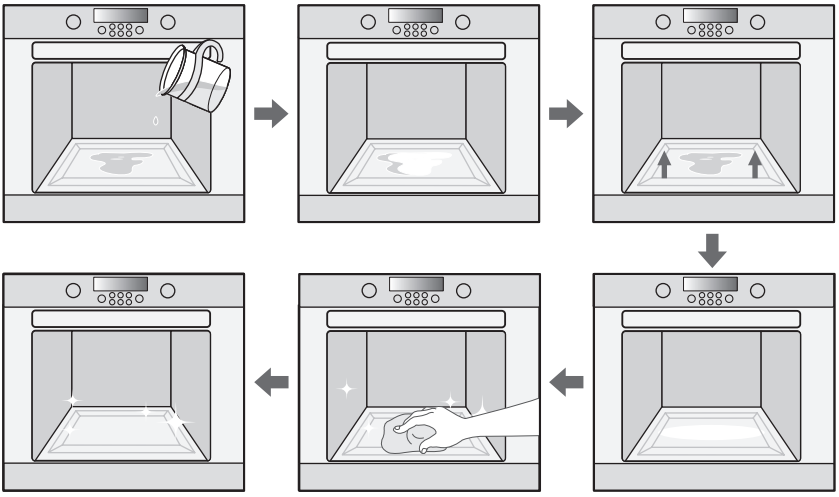


6 Dopo un certo periodo di tempo, l'elemento riscaldante smette di funzionare e la lampadina rimane accesa.

7 Al termine dell'operazione, il display lampeggia e un segnale acustico indica il completamento della pulizia.



8 Ruotare la**manopola Selezione divisore** su "Off" per terminare l'operazione e pulire l'interno del forno.



Dopo aver disattivato la pulizia a vapore

Suggerimenti

- Fare attenzione quando si apre lo sportello prima della fine della pulizia a vapore; l'acqua sul fondo è bollente.
- Non lasciare mai residui di acqua nel forno, per nessun periodo di tempo, per esempio per tutta la notte.
- Aprire lo sportello del forno e rimuovere l'acqua residua con una spugna.
- Per pulire l'interno del forno, utilizzare una spugna imbevuta di detergente, una spazzola morbida o una spazzola in nylon. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola in nylon.
- I depositi di calcare possono essere rimossi con un panno imbevuto di aceto.
- Sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (non dimenticare di asciugare sotto la guarnizione dello sportello del forno).
- Se il forno è molto sporco, una volta raffreddato si può ripetere la procedura.
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo aver arrostito o grigliato, è consigliabile sfregare delicatamente il detergente sulla macchia ostinata prima di attivare la funzione di pulizia del forno.
- Dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello del forno con una inclinazione di 15° per consentire alla superficie interna smaltata di asciugare completamente.

Asciugatura rapida

1. Lasciare aperto lo sportello del forno con una inclinazione di circa 30°.
2. Ruotare la **manopola Selezione divisore** sulla modalità cottura singola.
3. Premere il **tasto Forno**.
4. Ruotare la **manopola Ora/temp** su convezione.
5. Impostare il tempo di cottura su 5 minuti e la temperatura su 50°C.
6. Al termine di questo periodo di tempo spegnere il forno.

ATTENZIONE

Per la pulizia del forno non utilizzare apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Esterno del forno

- Per pulire il forno sia all'interno sia all'esterno, utilizzare un panno e un detergente delicato o acqua saponata.
- Asciugare con carta da cucina o uno strofinaccio asciutto.
- Non usare pagliette saponate, detergenti corrosivi o prodotti abrasivi.

Pannello anteriore del forno in acciaio inossidabile

- Non utilizzare lana d'acciaio, pagliette saponate o prodotti abrasivi. Possono danneggiare la finitura.

Pannello anteriore del forno in alluminio

- Pulire delicatamente la piastra con un panno morbido o un panno in microfibra e un detergente delicato per vetri.

ATTENZIONE

Prima della pulizia, assicurarsi che il forno sia freddo.

Interno del forno

- Non pulire manualmente la guarnizione dello sportello.
- Non utilizzare pagliette saponate o spugnette abrasive.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare i detergenti per forni disponibili sul mercato.
- Per rimuovere lo sporco ostinato, utilizzare un detergente speciale per forni.

Accessori

Lavare i recipienti e gli accessori dopo l'uso e asciugarli con uno strofinaccio.
Per pulirli facilmente, immergerli in acqua calda per circa 30 minuti.

Superficie con smalto catalitico

Il coperchio rimovibile è rivestito con uno smalto grigio scuro catalitico, che può ricoprirsi di particelle di olio o grasso attraverso l'aria che circola durante il riscaldamento a convezione. Questi depositi vengono dissipati a una temperatura del forno superiore a 200°C, ad esempio quando si cuoce o si arrostisce.

Più alta è la temperatura e più veloce sarà la dissipazione.

Il forno e gli accessori dovrebbero essere puliti ogni volta che vengono utilizzati. In caso contrario, cuocendo e arrostendo altri alimenti si producono nuovi depositi ancora più duri e la pulizia può risultare difficile e, in casi estremi, impossibile.

Pulizia manuale

Prima della pulizia, assicurarsi che il forno sia freddo.

- Il coperchio rivestito di smalto catalitico deve essere pulito con una soluzione di acqua calda e detergente liquido e una spazzola morbida in nylon.

Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi. Non applicare sullo smalto catalitico prodotti di pulizia per forni spray, poiché le sostanze chimiche contenute nelle bombolette danneggiano lo smalto catalitico e lo rendono inefficace.

Se per pulire le superfici interne del forno si usa un prodotto per forni spray, togliere prima il coperchio catalitico.

Pulizia ad alta temperatura

Prima di pulire ad alta temperatura il coperchio con rivestimento catalitico, controllare che tutte le superfici interne del forno siano state pulite nel modo descritto sopra. Altrimenti, le alte temperature possono indurire i depositi sulle superfici interne del forno e renderne impossibile la rimozione.

Se dopo la pulizia manuale il forno è ancora molto sporco, scaldarlo a una temperatura elevata aiuterà a rimuovere lo sporco causato dagli schizzi di olio e di grasso.

I residui di spezie, sciroppo e sostanze simili non vengono rimossi da questa procedura.

Devono essere rimossi manualmente con una soluzione delicata di acqua calda e detergente liquido applicata con una spazzola morbida.

- Togliere tutti gli accessori dal forno.
- Impostare il forno sulla funzione tradizionale.
- Impostare il calore su 250°C.
- Lasciare acceso il forno per circa 1 ora. Il periodo di tempo dipende dal livello di sporco.

E' una buona idea impostare l'ora di fine processo utilizzando l'impostazione dell'ora finale, per evitare di dimenticarsi di spegnere il forno.

I residui di sporco scompariranno gradualmente ad ogni uso successivo del forno con una temperatura elevata.

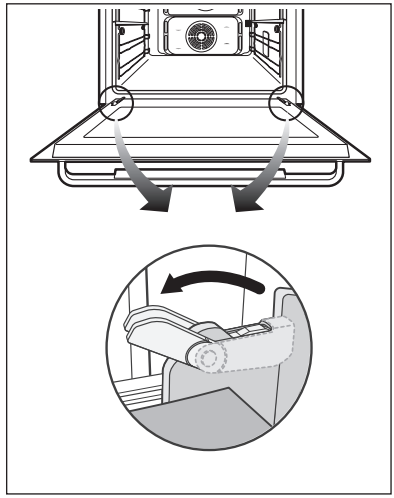
IT

Pulizia dello sportello del forno

Per un utilizzo normale lo sportello del forno non dovrebbe essere rimosso, ma se è necessaria la rimozione, ad esempio per la pulizia, attenersi alle seguenti indicazioni. Lo sportello è pesante.

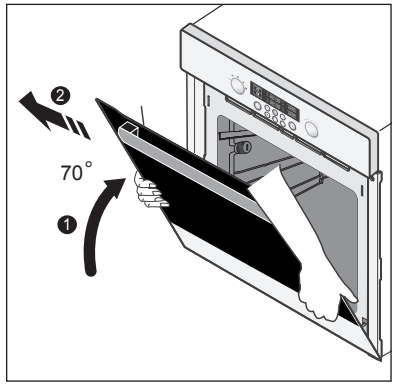
Rimozione dello sportello

1. Aprire, ruotandoli, i fermi su entrambi i cardini.



2. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello a metà.

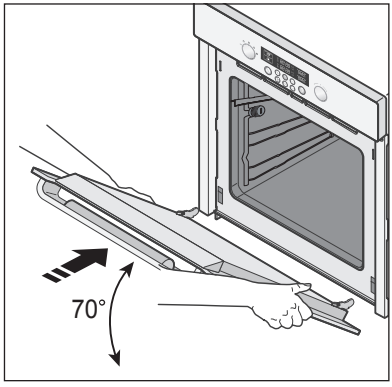
3. Ruotare lo sportello di circa 70°, finché è possibile estrarre completamente i cardini dai fori.



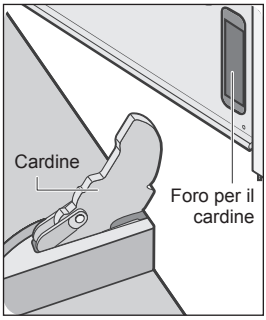
IT

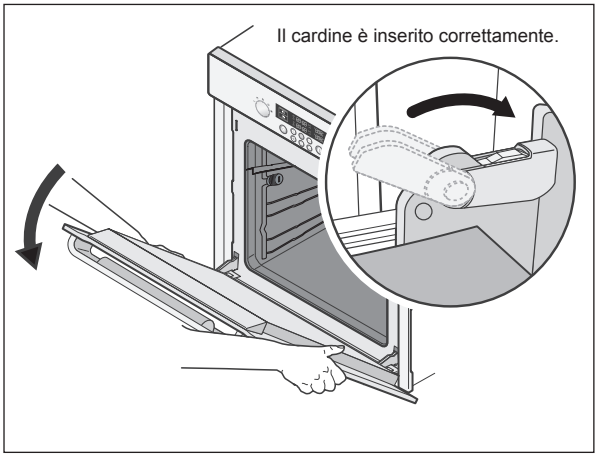
Fissaggio dello sportello

1. Con i fermi ancora aperti, infilare i cardini dello sportello nei relativi fori.



2. Ruotare lo sportello in orizzontale e chiudere i fermi ruotandoli.





IT

Vetro dello sportello del forno

Lo sportello del forno è costituito da tre lastre di vetro appoggiate una contro l'altra. La lastra interna e quella centrale possono essere rimosse per la pulizia.

ATTENZIONE

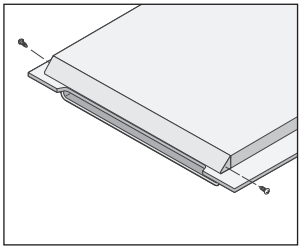
- Ogni volta che si toglie lo sportello dal forno, si devono aprire i fermi ruotandoli.
- Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
- Se lo sportello è montato, la rimozione di alcune parti (il vetro dello sportello o altro) può comportare il rischio di lesioni.

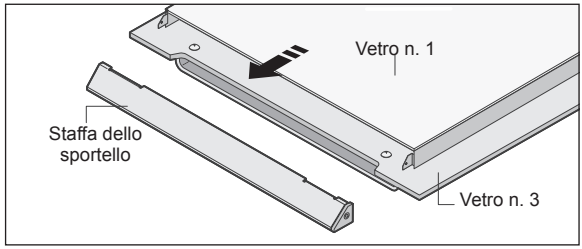
Attenzione

Se si applica una forza eccessiva, specie sui bordi della lastra anteriore, il vetro può rompersi.

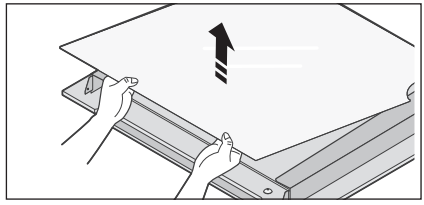
Smontaggio dello sportello

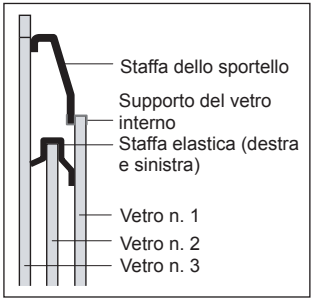
1. Rimuovere le due viti sul lato sinistro e destro dello sportello.
2. Rimuovere i due supporti, la mensola dello sportello e le due viti che fissano la maniglia.

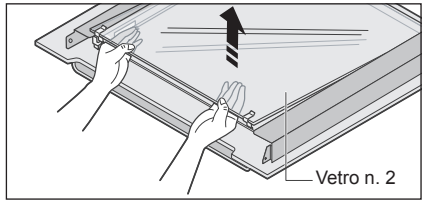




3. Separare la lastra interna, vetro n.1, dallo sportello.
4. Sollevare il vetro n. 2 e rimuovere le due mensole elastiche sopra la lastra di vetro.







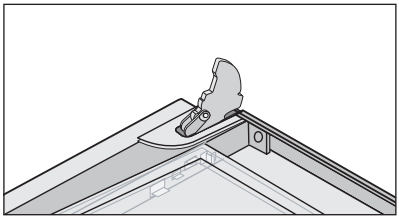
✉ Pulire i vetri con acqua calda o detergente liquido e asciugarli con un panno morbido e pulito.

IT

Montaggio dello sportello

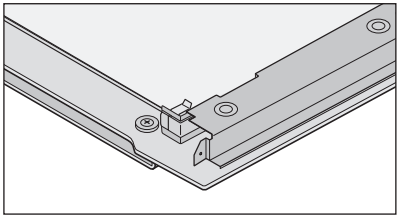
1. Pulire il vetro e le parti interne con acqua calda saponata.

✉ Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette saponate. Usare una spugnetta e detergente liquido o acqua calda saponata.

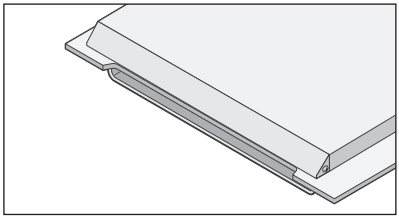


2. Fissare le due staffe elastiche sopra il vetro n. 2 e rimettere il vetro n. 2 in posizione.

3. Fissare allo sportello il vetro n. 1, la staffa e i supporti.



4. Stringere le due viti su entrambi i lati dello sportello.

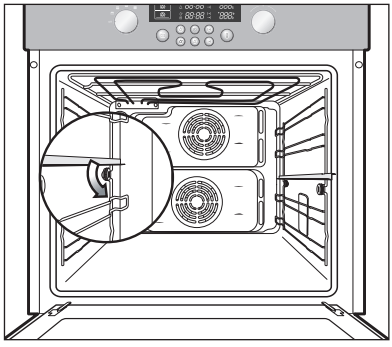


Guide laterali

Per pulire l'interno del forno è possibile rimuovere le due guide laterali.

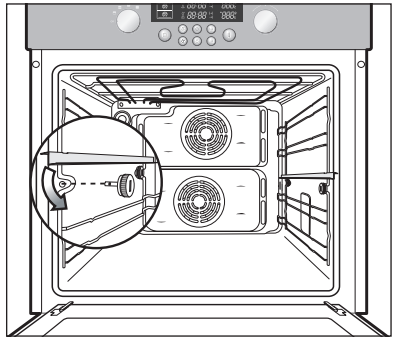
Rimozione delle guide laterali

1. Ruotare in senso orario la vite sul fondo di 2-3 giri.

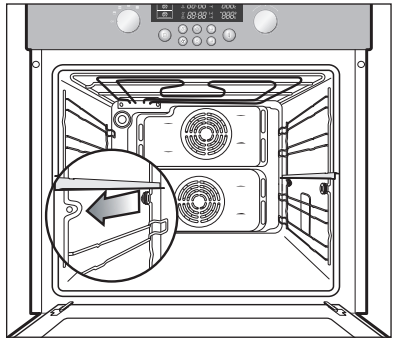


IT

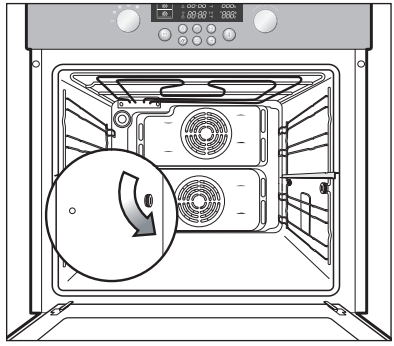
2. Rimuovere la vite sul davanti ruotandola in senso antiorario dopo aver bloccato la guida laterale.



3. Sollevare ed estrarre la guida laterale.

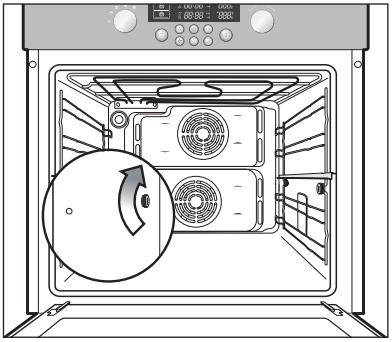


4. Rimuovere la vite sul fondo ruotandola in senso antiorario.

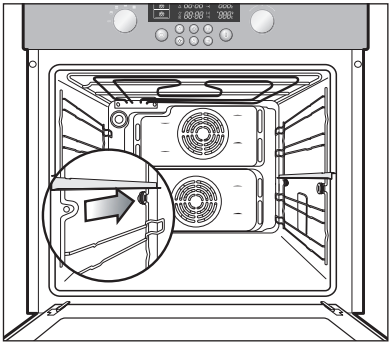


Fissaggio delle guide laterali

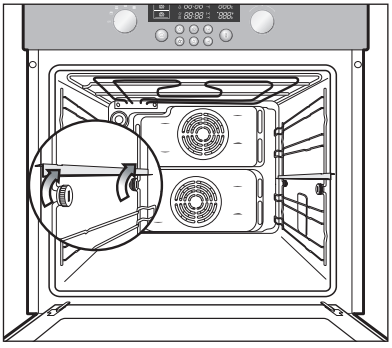
1. Inserire la vite sul fondo e ruotarla in senso orario di 2-3 giri.



2. Inserire e premere la sagoma a U della guida laterale contro la vite.



3. Inserire la vite sul davanti e stringere entrambe le viti.



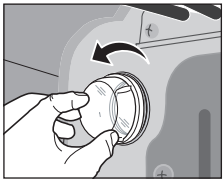
IT

Sostituzione della lampadina

☛ **Pericolo di scosse elettriche**
Prima di sostituire la lampadina del forno, procedere come indicato di seguito.
- Spegnere il forno;
- Scollegare il forno dalla rete elettrica; e
- Proteggere la lampadina del forno e il coperchio di vetro stendendo un panno sul fondo del forno.

✉ La lampadina può essere acquistata presso un centro assistenza SAMSUNG.

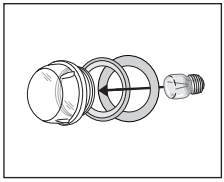
Sostituzione della lampadina sul pannello posteriore del forno e pulizia del coperchio di vetro



1. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario.

2. Rimuovere l'anello di metallo e la guarnizione e pulire il coperchio di vetro.

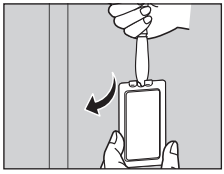
3. Se necessario, sostituire la lampadina con una lampadina da forno da 25 watt, 230 V e resistente a un calore di 300°C.



4. Rimettere l'anello di metallo e la guarnizione sul coperchio di vetro.

5. Rimontare il coperchio.

Sostituzione della lampadina sul pannello laterale del forno e pulizia del coperchio di vetro



1. Per rimuovere il coperchio di vetro, afferrare il bordo inferiore con una mano, inserire uno strumento piatto e affilato, ad esempio un coltello, tra il vetro e il telaio e sollevare il coperchio.

2. Se necessario, sostituire la lampadina alogena con una lampadina alogena da forno da 25 ~ 40 watt, 230 V e resistente a un calore di 300°C.

Suggerimento

- Per maneggiare la lampadina alogena utilizzare sempre un panno, per evitare che l'unto delle dita si depositi sulla superficie della lampadina.

3. Riposizionare il coperchio di vetro.

Domande frequenti e risoluzione dei problemi

Cosa faccio se il forno non si scalda?

Verificare se una delle seguenti azioni risolve il problema:

- Il forno non è acceso. Accendere il forno.
- L'orologio non è stato impostato. Impostare l'orologio (vedere la sezione "Regolazione dell'orologio").
- Verificare che siano state applicate le impostazioni desiderate.
- Può essersi bruciato un fusibile dell'impianto domestico o può essere scattato un interruttore di sicurezza. Sostituire il fusibile o reimpostare il circuito. Se ciò accade ripetutamente, chiamare un elettricista autorizzato.

Cosa faccio se anche dopo aver impostato la funzione e la temperatura il forno non si scalda?

Possono esservi dei problemi con i collegamenti elettrici interni. Contattare il centro assistenza locale.

Cosa faccio se appare un codice di errore e il forno non si scalda?

C'è un guasto nel collegamento del circuito elettrico interno. Contattare il centro assistenza locale.

Cosa faccio se il display dell'ora lampeggia?

Vi è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'orologio (vedere la sezione "Regolazione dell'orologio").

Cosa faccio se la luce del forno non si accende?

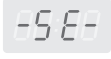
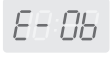
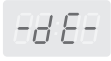
La lampadina del forno è guasta. Sostituire la lampadina del forno (vedere la sezione "Sostituzione della lampadina").

Cosa faccio se la ventola del forno gira senza essere stata impostata?

Dopo l'uso, la ventola gira finché il forno si è raffreddato. Se la ventola continua a girare anche dopo che il forno si è raffreddato, contattare il centro assistenza locale.

IT

Codici di errore e di sicurezza

Codici di errore e di sicurezza	Funzioni generiche	Soluzione
	ERRORE TEMP SENSORE	**Contattare il centro assistenza locale SAMSUNG.**
	ARRESTO DI SICUREZZA Il forno ha continuato a funzionare alla temperatura impostata per un periodo di tempo prolungato.	**Spegnere il forno e togliere i cibi. Lasciare raffreddare il forno prima di utilizzarlo nuovamente.**
 	Un guasto del forno può causare prestazioni scadenti e problemi di sicurezza. Smettere immediatamente di usare il forno.	**Contattare il centro assistenza locale Samsung**
	**PARTIZIONE MANCANTE** **L'uso del divisore non è corretto. Vedere 'Impostazione della modalità del divisore' (pag. 21).**	**Per la modalità superiore, inferiore e a cottura doppia è necessario inserire il divisore, mentre per la modalità cottura singola deve essere tolto.**

Dati tecnici

IT

Fonte di alimentazione	230V ~ 50Hz
Volume (capacità utilizzabile)	65 L
Potenza in uscita	MAX 2850 W
Peso	
Netto	42 kg circa
Spedizione	46 kg circa
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	595 x 595 x 566 mm
Interno del forno	440 x 365 x 405 mm

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

ELECTRONICS

Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung, contattate il Servizio Clienti Samsung

Tel : 800 SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/it

Codice n. DG68-00126C